

## AINESOSAT

226 grammaa Hälsans Kök Sensational kasvispihvejä

1 pieni punasipuli

2 säilöttyä paahdettua paprikaa

2 rkl quacamole (valmis syötäväksi tai kotitekoinen)

35 g salaatinlehtiä

2 siivua vegaanista sulatettua juustoa

2 rkl tomaattisalsaa

1 vihreä ja 1 punainen chilipaprika

2 hampurilaisleipää, jossa seesaminsiemeniä

## RUOANLAITTOVINKKEJÄ

## Tarjoilu ehdotus:

Tarjoile meksikolaistyylisten herkkujen kanssa, kuten nacholastujen, maissinjyvien, korianterin ja ylimääräisen guacamolen kanssa. Voit halutessasi lisätä myös hieman limeä.



2 ANNOSTA



20 MIN



HELPPO

Hälsans Kökin Sensational kasvispihvit sopivat mainiosta kaikenlaisiin hampurilaisiin. Lisäämällä tulisutta ruokaan, teet arjesta vieläkin virkistävämpää!

## VALMISTUS

## 1. Valmista kasvikset

Leikkaa sipuli renkaiksi ja paprika ohuiksi suikaleiksi. Paista sipulinrenkaat nopeasti ja aseta sivuun.

## 2. Valmista hampurilaisleivät

Leikkaa hampurilaisleivät tarvittaessa leveyssuunnassa ja paahda molemmat puolet, kunnes niiden pinnalle tulee grillimerkit.

## 3. Grillaa kasvispihvit

Grillaa hampurilaispihvit pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti ja peitä ne juustosiivulla, kun ne ovat vielä lämpimiä.

## 4. Täytä hampurilaiset

Levitä guacamole hampurilaisleipien pohjalle. Lisää salaatinlehdet ja paprikasuikaleet ja aseta juustoiset hampurilaispihvit niiden päälle.

## 5. Koristele ja tarjoile

Lisää vielä sipuli, tomaattisalsa, chilipaprikat ja halutessasi mausteita. Aseta leivänkannet päälle.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI